



Fiche technique

FARINE D'AVOINE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Farine d'avoine* <i>* issue de l'agriculture biologique</i>
Ingrédients :	100 % farine d'avoine* issue des graines de « <i>Avéna sativa</i> L » ou du « <i>Avena nuda</i> » <i>* issue de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeur sensorielle :	Aspect : beige clair Odeur : typique, sans odeur particulière Goût : typique, sans goût particulier Consistance : farineux
Pureté :	99.90 %
Humidité :	Max. 14.5 %
Valeurs nutritionnelles :	Energie : 389 kcal/1643 kjoule Protéines : 13.2 g Glucides : 67.9 g Lipides : 7.2 g
Résidus :	Conforme à la législation
Mycotoxines :	Conforme à la législation
Métaux lourds :	Conforme à la législation
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire